

Учитель :Маликова Ольга Владасовна

Класс: 6

Предмет: технология

Содержание задания:

1. Вставьте пропущенные слова в предложениях.

А. Питание — это процесс усвоения организмом _____, необходимых для поддержания жизни, здоровья и работоспособности.

Б. Организм с пищей получает необходимые для жизнедеятельности _____, а также биологически активные вещества — _____.

В. Пищеварение — начальный этап обмена веществ, процесс _____ обработки пищи в животном организме, при котором пища превращается в _____, которые могут всасываться и использоваться организмом для восполнения его энергетических затрат.

2. Распределите по свойствам приведенный перечень витаминов — А, С, D, Е, К, РР, В – В₁, В₂, В₆, В₉ в таблице.

Таблица.

Витамины	
1. Водорастворимые	2. Жирорастворимые
1 _____	1 _____
2 _____	2 _____
3 _____	3 _____
4 _____	4 _____

3. На Руси принято отмечать великий праздник Пасху. К этому дню хозяйки красят яйца. Запишите, какие способы покраски яиц вам известны.

Возможный ответ: -

Учитель: Маликова Ольга Владасовна

Класс: 8

Предмет: технология

Содержание задания:

1. К названиям десерта слева в таблице подберите соответствующие для их технологии приготовления необходимые продукты справа.

Таблица.

Название сладкого блюда	Характеристика
1. Компот	А. Взбитое в пену желе, готовят из фруктов и ягод, он должен быть легким и пышным
2. Кисель	Б. Это воздушный пирог, для приготовления которого используют молоко, фруктово-ягодное пюре, ароматические вещества
3. Желе	В. Национальное английское блюдо из муки или риса, яиц, молока, изюма и пряностей.
4. Мусс	Г. Можно приготовить из одного вида плодов или их смеси (свежие, замороженные или сушеные)
5. Самбук	Д. Его готовят в основном двух видов: сливочное и фруктово-ягодное, хранят при пониженной температуре
6. Суфле	Е. Готовят из свежих или свежемороженых ягод или фруктов, фруктово-ягодных соков и сиропов с добавлением желатина
7. Крем	Ж. Обязательным компонентом этого сладкого блюда являются сырые яичные белки, которые вводят в фруктово-ягодное пюре перед взбиванием.
8. Мороженое	З. Его можно приготовить из ягод или фруктов — свежих, замороженных, сушеных, обязательно использовать крахмал картофельный.
9. Пудинг	И. Для его приготовления используют в основном густые сливки и сметану, а также молоко, яйца, сахар, желатин, плодово-ягодное пюре, ароматические вещества, шоколад, какао и другие продукты

2. Приведен перечень названий блюд: суп, салат, рыба отварная, хлеб, соус, бутерброд, торт, печенье, котлеты, картофель жаренный, биточки из кур, винегрет, жареное мясо. Распределите их в таблице по группам: пищу можно брать руками, вилкой, вилкой и с помощью ножа.

Возможный ответ: -